ÉDITION DU MIDI

65e Année. T. 129. N° 1 — 4 Janvier 1948

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FONDATEURS : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Directeur général : **Paul DEGRULLY**

Ingénieur agricole, Docteur ès sciences politiques, économiques et juridiques

Comité de Direction technique :

P. DEGRULLY
Prof. hon. d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur général de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

RÉDACTEURS : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

EMM. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, 500 francs — Pays étrangers, 700 francs
Le Numéro : 12 francs. — Changement d'adresse : 15 francs

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements,
les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 bis RUE DE VERDUN. — MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier — Téléphone : 59-76 (2 lignes)

Reproduction interdite

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
20 APR 1948

BAISSE sur les ENGRAIS... ?

en l'attendant

BAISSE IMPORTANTE

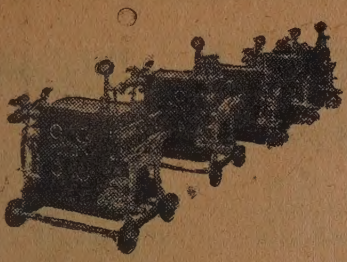
sur les

TERREAUX de GADOUES

triés, criblés et tamisés

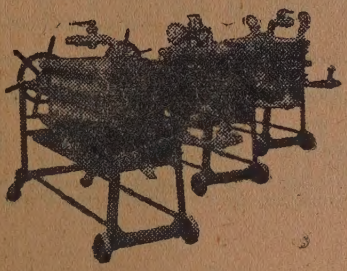
Entreprise **G. DOBROUCHKESS**

16, Rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE



FILTRES A AMIANTE

POUDRES & PLAQUES FILTRANTES



SOCIÉTÉ Nlle des ÉTABLISSEMENTS

SIMONETON

LE RAINCY

(SEINE-&-OISE)

Représentants et Agents dans le sud de la France

CONTRE L'OIDIUM

PAS DE GASPILLAGE

PAS DE BRÛLURE

SOUFRE de NARBONNE

POIDS GARANTI : 30 pour cent de SOUFRE à l'état libre

Pleuse 50 pour cent au lieu de 200

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES

59, Avenue du Maréchal Foch — NARBONNE (Aude)

BOITE POSTALE N° 29, NARBONNE

Producteurs, Expéditeurs, Primeurs, Commerçants et Industriels..

Une seule Maison

pour tous vos emballages :

CAISSES, CAISSETTES, PLATEAUX

SPÉCIALITÉ POUR FRUITS ET LÉGUMES

— *Prix Imbattables* —

MAISON NOUVELLE ET MODERNE

CADENET & Cie, 13, rue des Marchands, NIMES

Envoyons de suite partout

MOULINS ADAM complets 13.300 fr

FOURS à pain, PETRINS, SEMOIRS, SCIES pour fermes, etc...

— ARTICLES DE QUALITE —

Ecr. LE POURVOYEUR à MELAY (S.-et-Loire)

CATALOGUE ILLUSTRÉ 10 FRS

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

PÉPINIÈRES RICHTER

FONDÉES EN 1882

MONTPELLIER
59, Avenue du Pont-Juvénal

BÉZIERS
109, Avenue G.-Clémenceau

LE SOUFRE DE NARBONNE

EST UN SOUFRE DE MINERAI ENRICHI PROVENANT DU SOUS-SOL DE NARBONNE

LE
SOUFRE DE NARBONNE

Dosage garanti : 30 p. 100 de soufre libre
Finesse : 95 p. 100 passant au tamis 200

- contient 30 o o de soufre d'ORIGINE FRANÇAISE
- est EFFICACE contre l'OIDIUM
- n'est pas jaune. Sa COULEUR FONCÉE active l'action des rayons du soleil.
- est très fin. ADHÉRENT. Naturellement mouillable.
- est ÉCONOMIQUE. Pour une protection égale de la vigne, il revient moins cher que les soufres jaunes.
- évite à la France le gaspillage de ses DEVISES.
- EST UNE RICHESSE NATIONALE.

LA SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
Boîte postale N° 29 — NARBONNE

EST LA SEULE A PRODUIRE

LE SOUFRE DE NARBONNE

PÉPINIÈRES LARGILLIER-SEIBEL

Route de Marseille — MONTÉLIMAR (Drôme)

Choix **d'Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre, en particulier

SEIBEL 7053 « l'Hybride de sécurité » CONVIENT POUR LES **REMPLACEMENTS**, et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc...

SAUVEGARDE DE VOS RÉCOLTES

PRODUITS SPIC

Tous Produits Insecticides,
Anticryptogamiques
- et Œnologiques -

Traitement d'Hiver de la Vigne

CONTRE la Pyrale et Esca (Apoplexie)

Par le **PYRALUMNOL**

CONTRE Cochenilles

Par le **SPICANTHROL**

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS ET VITICOLES

SIÈGE SOCIAL : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (5e)

USINE et SERVICES COMMERCIAUX : **BEAUCAIRE** (Gard). - Tél. 41

AGENT DÉPOSITAIRE : **Louis BALLARD**, 1, rue Collot, **MONTPELLIER** - Téléphone 60-60

Tract Continental DIESEL

NOUVEAUX TYPES A GRAND RENDEMENT
ET DE GRANDE MANIABILITÉ
Pour coopératives et grandes cultures

3 Types:

1er
TRACT 45 "LABOUR"
48 CV A LA BARRE

2e
TRACT 45 "VIGNERON"
32 CV A LA BARRE

3e
TRACT 47 "LABOUR"
58 CV A LA BARRE

Nous Consulter

ETS RICHARD FRÈRES 17 A 21, RUE DE ST-CYR, LYON
TÉL : BURDEAU 75-53-75-54

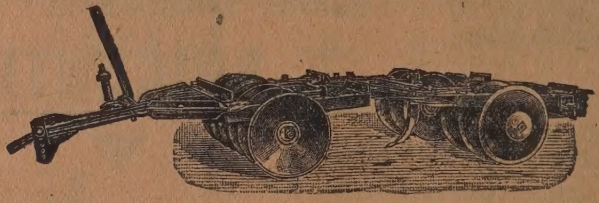
PÉPINIÈRES BOUILLARD

A CARPENTRAS (VAUCLUSE)

MEILLEURS HYBRIDES ET VINIFERAS GREFFÉS SOUDÉS SUR LOT OU 3309
RACINES PORTE-GREFFES LOT ET 3309. BOIS GREFFABLES TOUTES VARIÉTÉS

PULVERISEUR VIGNERON A DISQUES

Merveilleux instrument à traction mécanique pour les façons d'entretien des vignes
Destruction radicale de toute végétation adventive — Emiettement parfait de la terre
Dispositif breveté permettant le CHAUSSAGE ou le DÉCHAUSSAGE



SOCIÉTÉ DES CHARRUES FONDEUR

43, Avenue de Lombez. — TOULOUSE — TEL. 385.99

Tous instruments aratoires à traction animale et mécanique :
Brabants, Bascules, Sous-soleuses, Extirpateurs, Pelles mécaniques

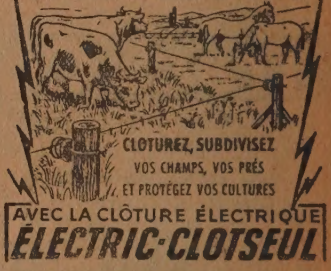
le plus puissant produit de nettoyage

TONILINE

le gardien de la futaille.

Laboratoires LUGDUNUM, 5, cours d'Herbouville - LYON

UN FIL *Seul* SUFFIT



CLÔTUREZ, SUBDIVISEZ
VOS CHAMPS, VOS PRÉS
ET PROTÉGEZ VOS CULTURES

AVEC LA CLÔTURE ÉLECTRIQUE

ÉLECTRIC-CLOTSEUL

Etablissements Le Nourrissoul.
30, Bd de Sébastopol, PARIS (IV•)
Demander la notice gratuite

LES MANUFACTURES LYONNAISES DE

MATERIEL VINICOLE

GUY & MITAL - MARMONIER FILS

— 29, Rue des Tuiliers - LYON —

Vous feront la meilleure installation de votre cave avec leur matériel moderne

PRESSES HYDRAULIQUES - PRESSOIRS A LARGE SURFACE - PRESSOIRS CONTINUS
REFOULOIRS - MOTOPOMPES - CONCENTRATEURS DE JUS DE RAISINS, etc...

LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST

CARPENTRAS (Vaucluse)

Les plus beaux plants de vigne à la source de production

PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS-DIRECTS

Siège social : Boulevard de la Liberté, **MARSEILLE** (adresser toute la correspondance à CARPENTRAS)
Maisons autonomes : **ALGER**, 1, rue de Mulhouse. — **TUNIS**, 16, rue d'Angleterre

---

Ets SERRADO - St-THIBERY (HÉRAULT)
S.A.R.L. 1.800.000 fr.
FONDÉS EN 1825

FOULOIRS-POMPES

L'INCOMPARABLE

BREVETÉ S.G.D.G. FRANCE ET ÉTRANGER
Depuis la Petite à la Grande Propriété

MATÉRIEL VINICOLE MODERNE

PLANTS DE VIGNE SÉLECTIONNÉS

TOUTES VARIETÉS

HYBRIDES FRANÇAIS A VINS FINS
Chardonnay-Ravat N° 6

— Tarif et documentation franco —

TISSIER-RAVAT, Hybrideur
MARCIGNY (Saône-et-Loire)

LES ENGRAIS AZOTÉS

O.N.I.A.

Assurent aux récoltes
Abondance et Qualité

Office National Industrie de l'Azote
TOULOUSE

VITICULTEURS !

Dans votre intérêt plantez les nouveaux hybrides sélectionnés :
7053 - 8357 - 11.803 ; S.-V. 12-375 ; 18.283 ; 18.315, etc.,
racinés et greffés sur **LOT 161-49** et **Téléki**

Adressez-vous en confiance aux **PÉPINIÈRES Jean MALOD & Fils, MONTÉLIMAR**
(Pépinières soumises au contrôle phytosanitaire)

Télégramme : **MALOVIGNE-MONTÉLIMAR** Téléphone : **2-57**

Au Service des Agriculteurs et Viticulteurs

MOTOCULTURE DU GARD

SOCIÉTÉ A RESPONSABILITÉ LIMITÉE

29, rue Vaissette, **NIMES** (Gard) — Téléph. 54 39

Concessionnaire pour le GARD - HÉRAULT - AUDE - PYRÉNÉES-ORIENTALE

FERGUSON

Nouveau modèle plus puissant à 4 vitesses
Relevage hydraulique, nouveaux perfectionnements,
transformable en tracteur vigneron
— Livrable avec de nombreux instruments —

MAISON SPÉCIALISÉE DANS LES REMORQUES AGRAIRES

UN MINERAI FRANÇAIS

FINESSE
ADHÉRENCE
MOUILLABILITÉ

de **SOUFRE NARBONNE**

DOSAGE GARANTI : 80 pour cent de SOUFRE et équivalence finesse 96 pour cent du tamis n° 200

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES

19, Avenue du Maréchal Foch — NARBONNE (Aude)

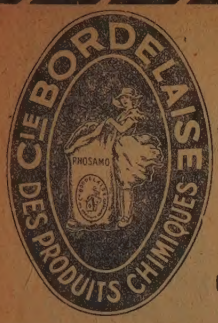
BOITE POSTALE N° 29, NARBONNE

Le Phosphore
des
ENGRAIS PHOSPHATÉS

Superphosphates - Scories Thomas
Phosphates moulus
ÉLÉMENT VITAL

ASSOCIATION DE
Propagande des Engrais Phosphatés
139, Boulevard HAUSSMANN - PARIS 8e

Insp. rég. : Mr P. CASTERA
Ing. agri., 7, rue Foch, Montpellier



PHOSAMO

ENGRAIS COMPLET *obtenu par combinaison chimique*
et **NON** *par simple mélange*
MAXIMUN DE RENDEMENT A DÉPENSE ÉGALE D'ENGRAIS

Cie BORDELAISE

Capital 140 millions. Usines : SETE - BORDEAUX - NANTES - ROUEN
Agence du Sud-Est : 4, rue Viala, AVIGNON

AGENDA AGRICOLE et VITICOLE
VERMOREL 1948

Elégant volume de 400 pages, belle reliure et calendrier pour notes. C'est une véritable encyclopédie agricole donnant les meilleures formules et les plus étudiées pour

Obtenir de meilleurs rendements en céréales ;
Lutter contre les parasites de la vigne et des arbres fruitiers ;
Récolter du bon vin — Produire de beaux et bons fruits.

Il contient également tous renseignements utiles concernant :
Le nouveau Statut du fermage — Les lois rurales — Postes — Chemins de fer — Génie rural — Lois fiscales, etc...

Ouvrage remarquable par la variété et l'abondance de sa documentation, il est l'auxiliaire précieux des agriculteurs, viticulteurs, arboriculteurs, et évite de nombreuses recherches longues et difficiles.

Prix : **70 fr.** — Franco : **90 fr.** — Homologation n° 15.435 du 6/3/46.

En vente à la librairie du *Progrès agricole et viticole,* à Villefranche (Rhône) (C. C. P. n° 1045-27 Lyon) et à Montpellier, 1 *bis,* rue de Verdun (C. C. P. n° 786 Montpellier).

BOUILLIE
MACCLESFIELD
15% de Cuivre pur
Agents généraux : GARRIGUES & CHALLOU, Bordeaux

Même par grand vent..

SOUFREZ EN SULFATANT

AVEC LE

SOUFRE NIX

MOUILLABLE ET MOUILLANT

LA LITTORALE • BÉZIERS

EDITION DU MIDI

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FONDATEURS : **L. DEGRULLY** et **V. VERMOREL**

Anciens Directeurs : **L. DEGRULLY** et **L. RAVAZ**

Comité de Direction technique :

P. DEGRULLY
Prof[r] hon. d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vinicoles
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur général de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

RÉDACTEURS : à l'Agriculture, **L. ALABOUVETTE** ; à la Viticulture, **J. BRANAS**
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

AVEC LE CONCOURS

de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles, de Professeurs d'agriculture,
de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
et d'un grand nombre d'agriculteurs et de viticulteurs

65[e] ANNÉE — 1[er] SEMESTRE
TOME CXXIX

MONTPELLIER
Bureaux : rue de Verdun 1 *bis*.

1948

65me Année — No 1 4 Janvier 1948

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — Chronique. — La récolte du Midi. 3
— — 5 BB, 161-49 C, 99 R, etc. 4
E. D. — La Capounado (Planche). 5
L. Levadoux. — Les cépages à raisins de cuve. 6
Edmond Sergent. — Protection des cultures contre les Acridiens par un extrait de Melia. 14
A. Teleki. — Situation de la viticulture en Autriche et en Hongrie. 16
Pierre Larue. — Cultures d'exportation: Prudence ! 18
Chronique juridique. 20
Bibliographie. — E. D. Le Sol, journal mensuel: 21
Bulletin commercial.

CHRONIQUE

La récolte du Midi

On connaît les déclarations de récolte des quatre départements méridionaux gros producteurs ; le volume déclaré dans les départements de l'Hérault, du Gard, de l'Aude et dans celui des Pyrénées-Orientales atteint 14.298.000 hectolitres contre 13.363.000 en 1946.

Alors que la production de ces quatre départements s'élevait jusqu'à 1939 à la moitié environ de la récolte métropolitaine déclarée, elle n'en forme maintenant plus que le tiers. Le recul du vignoble méridional se manifeste donc très apparemment ; il avait été beaucoup moins marqué à la suite de la guerre 1914-1918.

Le département de l'Hérault produit moins en 1947 qu'en 1946 (5.483.000 hectolitres contre 5.707.000 hectolitres), alors que la récolte des trois autres départements est accrue de 6 pour 100 dans l'Aude, de 20 pour 100 dans le Gard et de 17 pour 100 dans les Pyrénées-Orientales. Et s'il constitue un cas particulier, c'est sans aucun doute en raison des gelées de l'hiver et des destructions qu'elles ont provoquées.

On ne manque pas d'expliquer ces défaillances de la vigne par des raisons qui sont certainement fort valables, parmi lesquelles l'insuffisance des façons culturales et l'absence de fumures sont fréquemment avancées. Mais n'y a-t-il que cela ?

S'il ne s'agit que de soins insuffisants, il y a lieu d'espérer un avenir meilleur ; les vignes sont un peu plus belles que l'hiver dernier ; il y a un peu plus de bois, mais la différence n'est pas très grande ; la sortie était cependant faible...

Si, en l'absence d'accidents (gelées, mildiou, sécheresse), la récolte 1948 ne marquait pas un net redressement de la situation, il deviendrait nécessaire de justifier plus complètement cette défaillance des vignes méridionales.

5 BB, 161-49 C, 99 R, etc...

Un de nos correspondants nous adresse l'intéressante lettre suivante :

« En ce qui me concerne, les hybrides de Berlandieri, aussi bien Riparia que Rupestris, ont une incontestable supériorité sur les Riparia et les Rupestris ; le sang de Berlandieri est, à mon avis, une heureuse transfusion à presque tous les points de vue. Je parle tout au moins en ce qui concerne la culture des Viniferas, ayant peu d'hybrides producteurs-directs, et je reconnais que pour ceux-ci l'association avec le Rupestris est généralement heureuse et facteur de longévité. Mais, en ce qui touche la culture de nos vieux plants de pays, le sujet Rupestris ne me donne pas satisfaction, aussi bien ici à Carcassonne qu'à Capendu. C'est parce que je possède un vignoble presque entièrement planté sur Rupestris que j'en suis devenu l'adversaire déterminé. Tout s'y abat, coulure, mildiou, oïdium, pampres arrachées par le vent, sécheresse, maturité difficile, rien ne manque au tableau. Aussi, à moins de corriger en partie ces multiples défauts par l'emploi de la taille longue le cas échéant, il n'est pas recommandable. Et encore faut-il dans ce dernier cas que le terrain assez frais le permette.

« Ici, le Riparia chlorose, le Rupestris s'emballe ; alors que tous les hybrides connus de Berlandieri donnent à peu près satisfaction. Je possède deux plantiers de huit et dix ans plantés sur 161-49, 5 BB, 99 et 110 R à côté de Riparia et de Rupestris. Or, dans les bons terrains, le plus beau et le plus vigoureux de tous est le 5 BB ; dans mes terres, il fait merveille, aussi bien au point de vue végétation que fructification. Je vais le propager à côté des 99 ou 110 R qui se comportent également bien. D'autre part, le 5 BB a un enracinement facile, ce qui est appréciable, et sa résistance au calcaire équivaut certainement celle du Rupestris. Sans compter que tous les hybrides de Berlandieri de création plus récente apparaissent moins court-noués que nos vieux Riparia et Rupestris.

« Pour mon compte personnel, le stade de l'expérimentation est faite, 5 BB et 99 ou 110 R ont ma faveur, et le 161-49, sans valoir ici le 5 BB, ne démérite pas à mes yeux.

« Je ne veux en tirer aucune conclusion, car ce qui convient à un endroit déterminé ne peut avoir qu'une valeur relative ailleurs ; à chacun de faire son choix. »

M. S..., Carcassonne (Aude).

Le *Rupestris du Lot* communique beaucoup de vigueur aux greffons qu'il porte ; cette puissance devient excessive et s'oppose à une maturation correcte dans les situations où il ne fait pas très chaud. Mais le tableau brossé par notre correspondant est bien noir...

La puissance du *5 BB* que, faute d'expériences suffisantes, nous rapprochons de celle des autres Berlandieri-Riparia connus (161-49 C,

420 A, 34 E-M), est considérée comme étant égale et même supérieure à celle du 3309 C dans les pays où ce porte-greffe a fait l'objet d'une utilisation plus fréquente qu'en France.

Par contre, il ne semble pas que les hybrides de Berlandieri soient, en moyenne, moins court-noués que le Rupestris ; il en est peut-être autrement lorsqu'ils sont comparés au Riparia. Mais, pour tous les porte-greffes, il existe des provenances saines, ou relativement saines, et des provenances très défectueuses au point de vue sanitaire.

Pour le reste, on ne peut qu'approuver M. S... lorsqu'il dirige son choix vers les Berlandieri-Rupestris *110 R* et *99 R*.

Toutes les hésitations auxquelles donne lieu le choix des porte-greffes, tous les dommages, trop durables, qui suivent les erreurs involontaires, pourraient aisément être évités s'il existait un nombre suffisant de champs d'expériences correctement établis. La viticulture française en général et la viticulture méridionale en particulier, supporteront pendant longtemps les conséquences de l'inexplicable insuffisance de la recherche et de l'expérimentation viticoles.

J. Branas.

LA CAPOUNADO

(VOIR LA PLANCHE)

Œuvre due à l'illustre sculpteur Paul Ducuing, le monument de Lézignan-Corbières célébrait une coutume traditionnelle des vendanges : le fardage.

Cette opération consiste à mettre, non du fard, mais du jus de raisin, exprimé d'une grappe, sur le visage des vendangeuses, la récolte terminée.

Dans le monument précité, un jeune homme aux allures de faune essaye de farder une jeune fille, la nymphe, qui se défend du reste mollement et gracieusement.

Ce monument, offert par l'ancien député Castel à la ville de Lézignan-Corbières, a été arraché de son socle et envoyé à la fonderie par les troupes allemandes.

Il est allé rejoindre nombre de statues du même sculpteur au nombre desquelles se trouvent le monument de Clémence Isaure (Grand-Rond de Toulouse) et le « Chanteur de chevet de Louis XV » (Pau), etc...

Nous avons pu, grâce à l'intervention de M. Claparède, conservateur du Musée de Montpellier et à diverses personnalités viticoles, retrouver l'unique photographie restante, et nous sommes heureux de pouvoir la présenter à nos lecteurs.

E. D.

LES CÉPAGES A RAISINS DE CUVE

Certains cépages de cuve cultivés sont bien connus, mais un pays comme la France possède, à côté de ces variétés courantes, des richesses ampélographiques cachées sous une onomastique confuse. D'autre part, une synonymie complexe permet la propagation de cépages indésirables sous des noms empruntés ou fallacieux.

Aucune étude nouvelle et profitable de l'encépagement français ne peut être entreprise tant que l'ampélographie n'aura pas accompli le pas décisif qui, de simple somme énumérative, en fera une exposition taxonomique.

Cette dernière considération a d'ailleurs été exprimée avec plus de maîtrise par le professeur Dalmasso au Vme Congrès international de la vigne et du vin, à Lisbonne, en 1938.

Répondant à l'un des vœux formulés par l'éminent ampélonome italien, plusieurs se sont mis au travail pour asseoir « *les études ampélographiques sur des critériums théoriques plus rationnels* » ; nous n'ignorons pas que, depuis cette époque, d'importantes contributions ont été apportées à cette question, en particulier au Portugal, en Roumanie et en Grèce.

Nous pensons, à notre tour, qu'il est utile de communiquer aux membres du présent Congrès une série de considérations qui, si elles ne peuvent encore être tenues comme formant un tout homogène et définitif et réellement scientifique, nous ont rendu des services incontestables lorsqu'il s'est agi d'inculquer rapidement des notions d'ampélographie suffisamment sûres et étendues à des jeunes gens désireux d'acquérir cette science.

Une fréquentation assidue et prolongée des collections ampélographiques de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, ainsi que l'étude *in situ* de l'encépagement de plusieurs régions viticoles septentrionales, et la comparaison de ces encépagements avec celui du Bas-Languedoc et de l'Afrique du Nord, nous conduisirent petit à petit à prendre conscience de l'existence de groupes géographiques de cépages botaniquement apparentés.

Il est incontestable, par exemple, que si l'on compare les vignes cultivées dans le Bas-Languedoc à celles répandues dans les régions voisines de la limite septentrionale de la vigne, on observe que les premières possèdent des troncs plus gros, des sarments plus forts et des grappes plus grandes que les secondes.

Cependant, de telles constatations sont insuffisamment précises pour être utilisées ; tout au plus permettraient-elles de définir trois ou quatre grands groupes dans l'ensemble des populations cultivées du *V. vinifera* (vignes septentrionales, vignes de l'Ouest méditerranéen, vignes du Proche-Orient par exemple). Une semblable classification a été proposée en 1943 par Pirovano, qui distingue, chez le Vinifera : un groupe européen d'un groupe asiatique, lequel comprend à son tour les formes caucasiennes et de l'Asie moyenne et des formes de l'Inde septentrionale.

L'observation du pampre et, en particulier, celle des caractères de la feuille adulte, permet d'aller plus loin et de constater dans le vignoble

français l'existence de groupes nettement individualisés.

Le premier des groupements dont l'évidence s'imposa à nous fut celui qui renferme la majorité des cépages cultivés dans le quart nord-est de la France viticole et en particulier les Pinots et les Gamays.

La parenté qui existe entre ces cépages n'avait d'ailleurs pas échappé à certains observateurs avertis. C'est ainsi qu'Andrasovszky (1927) y voit les représentants de son *Vitis alemannica*. Bien avant lui, au Congrès de vigneron: et de pomologistes qui se tenait à Lyon en 1846, Labbé signalait déjà : « *Dans le nord de la France, à partir du 45e degré, règne avec heureuse prédominence la grande et précieuse famille de Gamays, dont les Pineaux ou Noiriens ne sont que des membres privilégiés formant en quelque sorte les patriciens de cette race végétale. Cette nombreuse famille pousse généralement peu de bois, donne promptement beaucoup de fruits de médiocre grosseur il est vrai, mais d'une vinosité plus ou moins remarquable et d'une facile maturation* ».

Par la suite, nous sommes arrivés à distinguer d'une façon parfois très précise un certain nombre de groupes dans lesquels nous classons la majeure partie des cépages de cuve français que nous connaissons.

Pour que notre système soit cohérent, il reste en premier lieu à rechercher des différences qui permettent de distinguer aisément les divers cépages d'un même groupe ; telles sont les préoccupations de nos travaux en cours auxquels nous avons associé MM. Agnel, Guillot et Lagard, contrôleurs de la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne, qui opèrent chacun dans une région viticole différente. Il reste aussi à indiquer les relations qui peuvent exister entre les divers groupes ; cette mise au point d'un tableau d'ensemble de l'organisation du *V. vinifera* réclame le concours des ampélographes de toutes les régions viticoles. C'est cette dernière considération qui nous a conduit à rédiger la communication que nous faisons aujourd'hui et qui nous détermine à indiquer ci-dessous quelques-uns des résultats encore fragmentaires de nos études.

Définition du groupe.

La limite d'un groupe systématique est toujours l'objet de controverses souvent stériles : une espèce, un genre, une famille d'êtres vivants sont et resteront toujours une entité arbitraire ; le botaniste ne peut prétendre à l'infaillibilité lorsqu'il trace des frontières. Il est obligé de recourir à des critères dont le choix ne laisse pas d'être discutable.

C'est aux caractères foliaires que nous nous sommes adressés de préférence. Le fruit, objet d'une sélection millénaire, ne saurait être utilisé : recourir à ses caractères aurait comme conséquences d'écarter deux formes phylogénétiquement voisines, par exemple : une variété fertile ou encore une variété apyrène d'une variété normale. Dans la feuille, il convient de considérer un ensemble de caractères : contour, aspect, texture du limbe..., tous essais de classification dichotomique perdent toute signification botanique. La pilosité, par exemple, peut être à peu près constante pour tout un groupe, mais nous rencontrons souvent aussi des variations très vives chez des cépages comme l'Aramon, le Muscat à petits grains et le Muscat à gros grains ; d'autre part, seul, son tomentum exagéré permet de distinguer le Meunier du Pinot.

En définitive, il faut tenir compte d'une synthèse de caractères plutôt que de caractères isolés. Pour éviter des descriptions très délicates, nous avons recouru à un artifice, en nous rapportant à des types de référence ; cette méthode, qui permet d'éviter bien des erreurs, avait déjà été utilisée par Adrien Berget dans une série de notes publiées par cet auteur dans la *Revue de viticulture* au début de ce siècle.

Divers aspects du groupe.

Les groupes délimités peuvent englober soit des individus très proches d'un type duquel ils semblent dériver (groupes fermés), soit une série de formes transitoires entre deux types déjà éloignés l'un de l'autre (groupes ouverts).

A titre d'exemple, le groupe des **Mansiens** qui renferme le Petit Mansenc ou Mansengou est typiquement fermé ; les principaux caractères de la feuille de ce cépage se retrouvent chez le Gros Mansenc, le Tannat, le Cruchenton rouge, le Claverie blanc, le Cœr de vaca, l'Aubet, le Courbiès, l'Arroyat, le Courbu, le Clavarieu, la Chalosse noire des Hautes-Pyrénées, l'Ardonnet et le Couporel.

Au contraire, c'est par une série de transitions peu sensibles que l'on passe du Lignage à la Mérille. Les principaux intermédiaires étant les Cots à queue rouge, les Cots à queue verte, le Valdiguier et les Négrettes.

Des formes de transition peuvent également exister entre deux groupes, le groupe des **Chenins** se relie à celui des **Gouais** par des cépages comme le Chany et au groupe des **Noiriens** par le Menu Pineau (ou Arbois).

Extension géographique d'un groupe.

Une région viticole est généralement caractérisée par la présence :

a) d'un ou plusieurs groupes indigènes ou présumés tels ;

b) d'emprunts faits à d'autres régions ;

Dans le Sud-Ouest, par exemple, existent cinq groupes importants : les **Cots** et les **Mansiens** — dont nous avons déjà parlé —, les **Folles**, avec le Jurançon, le Barroque, l'Ondenc, le Colombar, les **Gras** qui comprennent entre autres plusieurs Chalosses et enfin les **Sauvignons-Cabernets.**

Mais des importations très anciennes ont introduit dans le Sud-Ouest des plants des régions méditerranéennes : Mourvèdre, Ugni blanc, Clairette, Grenache, Cinsaut, qui se rattachent à d'autres groupes plus complètement représentés ailleurs.

Un groupe fermé est généralement cantonné dans une région bien caractérisée — les Mansiens sont gascons et même béarnais, alors que les formes de passages signalées entre le Lignage et la Négrette s'étagent du Nord au Sud le long de la bordure occidentale du Massif Central.

Il est malheureusement souvent très difficile de connaître l'histoire des cépages et de pouvoir affirmer avec certitude qu'une variété est introduite ou indigène dans les pays où elle se rencontre.

Nous avons étudié (1939) comment l'encépagement de la Basse-Auvergne primitivement apparenté à celui de l'ensemble du bassin de la Loire s'est modifié profondément au cours du XVIIIme siècle pour devenir un encépagement typique du Nord-Est.

Le Midi de la France a aussi emprunté la plupart de ses cépages à l'Espagne et à l'Italie : l'Aramon, le Grenache, la Cerisette Charles appartiennent à un groupe ibérique représenté dans nos collections par la Tinta amarelha grossa, le Mourrisco du Douro, le Tinto Cão Douro, etc..., de même le Terret, la Panse, le Maccabeo et le Carignan forment un second groupe qui compte en Espagne d'autres représentants ; au contraire, le Cinsaut, l'Œillade, les Servans, l'Aspiran, le Tibourenc, le Calitor semblent bien autochtones. On peut ranger dans le même groupe les Lambrusques qui croissent ou plutôt qui croissaient en Provence et en Languedoc.

*
**

Nous croyons utile d'éclairer les considérations précédentes par un exemple concret en étudiant une région viticole bien circonscrite et relativement pauvre en cépage : le quart nord-est de la France viticole.

Beaucoup de cépages du quart nord-est de la France viticole possèdent en commun des caractères assez nombreux pour qu'ils aient pu être, à différentes reprises, confondus ou rattachés entre eux.

Depuis toujours, par exemple, le Chardonnay a été pris, par les vignerons, pour un Pinot blanc ; certes, il existe des Pinots blancs vrais, mais il est indéniable que, par beaucoup de caractères, le Chardonnay se rapproche du Pinot.

Nous avons déjà indiqué comment Labbé et Andrasovszky rattachaient le Pinot au Gamay.

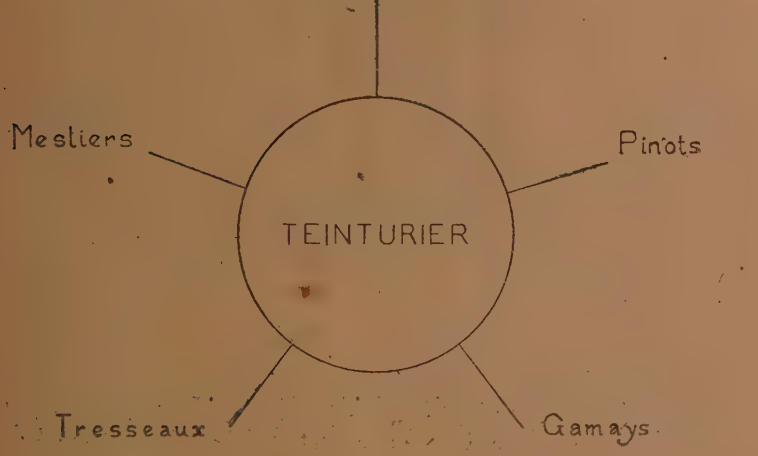


Fig. 1

On sait aussi que le Teinturier a souvent été désigné par des noms qui montrent que les vignerons de certaines contrées le considéraient comme un Pinot particulier ; relevons dans cette synonymie les ter-

mes de Noireau, Néraut, Bourguignon noir, Auvergnat teint... Pulliat et Gœthe considèrent d'ailleurs le Teinturier comme une variation du Pinot franc ; si cette parenté a pu être rejetée par Roy-Chevrier dans l'ampélographie de Viala et Vermorel, c'est uniquement parce que cet auteur a fait abstraction des caractères botaniques et n'a voulu de son propre aveu tenir compte que de la valeur différente des produits obtenus.

Ces considérations préliminaires montrent bien que l'unité du groupe que nous allons étudier n'avait pas échappé à certains observateurs, mais il faut noter que, dans un pays qui compte peut-être le plus grand nombre de vignerons dignes de ce nom, la considération de l'unité botanique des cépages cultivés était masquée par l'examen minutieux des mille petites différences qui pouvaient exister de cépage à cépage et même de clone à clone ; du point de vue de la pratique viticole, seules ces différences importaient.

Une étude des cépages les plus cultivés dans le nord-est de la France nous a amené à les classer par ordre de parenté, selon le schéma suivant : (*voir schéma page 9*).

Nous appellerons ce groupe le groupe des **Noiriens** (*Nigrales*).

Tout notre système s'articule autour du Teinturier qui semble, sur notre schéma, être comme le père du groupe. Cette variété s'écarte peu des types sauvages qui pourraient croître dans les forêts du nord-est de la France viticole et dont nous savons que beaucoup étaient à jus coloré ; le Teinturier ne s'appelle-t-il pas d'ailleurs le Plant des Bois ? Rien ne peut permettre cependant de supposer que les autres Noiriens aient été obtenus par simple sélection (par voie végétative ou sexuelle) du Teinturier. Certains au moins de nos cépages du Nord-Est peuvent avoir été prélevés directement dans la population sauvage.

Remarquons enfin que tous les cépages de cette zone n'appartiennent pas au groupe dont le Teinturier peut être considéré comme le chef de file. Le Lombard, le Romain sont en relation avec d'autres groupes.

Dans notre système, le *Teinturier* est caractérisé :

1° par le contour de sa feuille ;
2° par la texture du limbe (celle du Pinot) ;
3° par l'allure rougissante de son feuillage ;
4° par sa denture (intermédiaire entre celle du Pinot et celle du Gamay) ;
5° par le léger tomentum qui recouvre la face supérieure de ses feuilles.

Les *Pinots*. — Le Pinot franc de Bourgogne étant considéré comme type, ne se distingue des Teinturiers que par de petits détails : tomentum moins abondant sauf chez le Pinot meunier, rougissement automnal moins intense et parfois nul (Plant vert doré). Enfin, à côté des feuilles du Teinturier, il faut noter l'existence, chez les variétés dites franches, c'est-à-dire moyennement productives et chez les Gros Pinots de feuilles « rondes ».

Le *Meunier*, les *Pinots teinturiers* (hybrides), les *Pinots aigrets* ou *mauvais grains*, les *Pinots précoces*, sont tous, à des degrés divers,

des formes de passages entre le Pinot franc et le Teinturier. Se rattachent de près au type Pinot : le Brumeau d'Auvergne (qui n'a rien de commun avec l'Argant) et le Jacquemart.

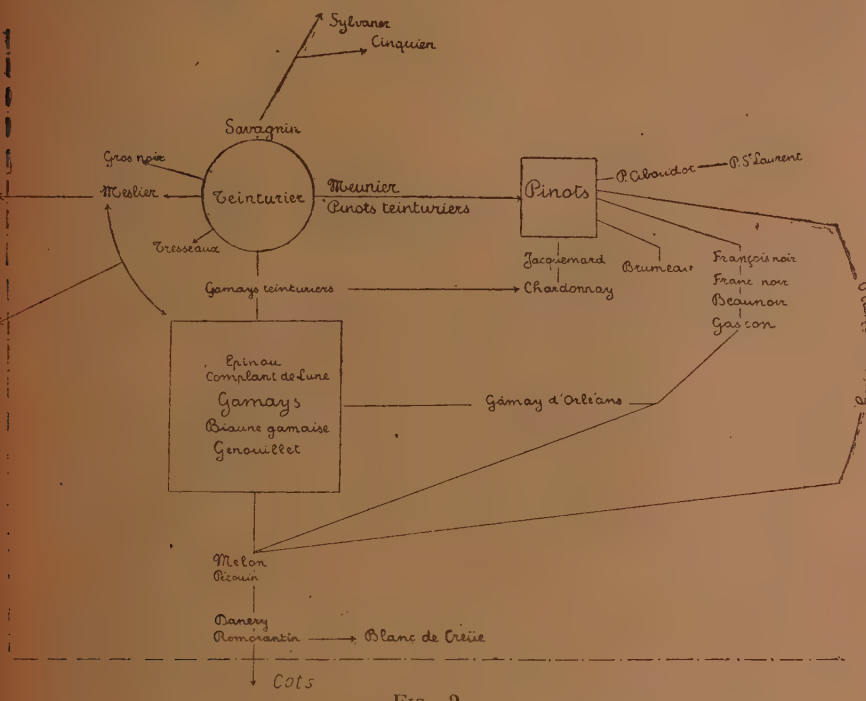


FIG. 2

Le *Savagnin* (Traminer ou Fromenté) est également apparenté aux précédents ; il se distingue du Teinturier par sa feuille plus large que longue et légèrement recourbée en coupe vers la face inférieure, le point pétiolaire et une partie des nervures principales sont teints en rouge. La texture de sa feuille est identique à celle du Pinot.

Les *Mesliers* sont très voisins des Savagnins tout en se rapprochant des Gamays, plus ou moins selon les types. Leur feuille se gauffre et se retourne intérieurement ; sa texture est à bullures plus lâches que chez le Pinot.

La feuille du *Gamay* a le même dessin que celle du Pinot, mais elle en diffère par sa texture plus plate et d'un vert plus clair et par des dents aiguës, presque épineuses. C'est, des six cépages précédemment cités, celui qui s'éloigne le plus du type. L'Epinou, le Complant de Lune, le Genouillet se rattachent étroitement aux Gamays.

Notons que les Gamays teinturiers ne sont pas obligatoirement des hybrides naturels. L'un d'entre eux a bien été obtenu de semis, mais rien n'indique qu'il y a eu hybridation. Le Chardonnay se classe entre les Gamays teinturiers et les Pinots. Ces relations entre les Gamays teinturiers et le Chardonnay sont curieusement confirmées par l'existence

vérifiée et étudiée par M. Lagard de mutations blanches observées à partir des Gamays teinturiers (Fréaux et Castille) et qui présentent, comme le Chardonnay, cette particularité d'avoir les nervures de la base partiellement dégarnies. Ces mutations ont été retrouvées par M. Guillot en Loir-et-Cher sur Gamay-Fréaux.

Le groupe des **Gouais** *(Gubiae)* semble s'articuler sur les Gamays et les Meslier; en même temps qu'il se relie assez lâchement au Teinturier par le Samoriau ; on remarque, dans ce groupe, une tendance à une certaine exagération de la taille des dents. Les Gouais diffèrent notablement des cépages étudiés précédemment et forment un groupe voisin, mais autonome. Les ampélographes et en particulier Berget ont distingué deux types : l'un Jurassien, l'autre spécialement cultivé en Lorraine-Champagne... Il faut y ajouter un autre type localisé dans la vallée de l'Allier et dont les représentants ne sont pas sans analogie avec les cépages de l'Ouest, de même qu'à l'Est, l'Enfariné, par sa couleur et par la taille de ses feuilles n'est pas sans faire penser à l'Argant.

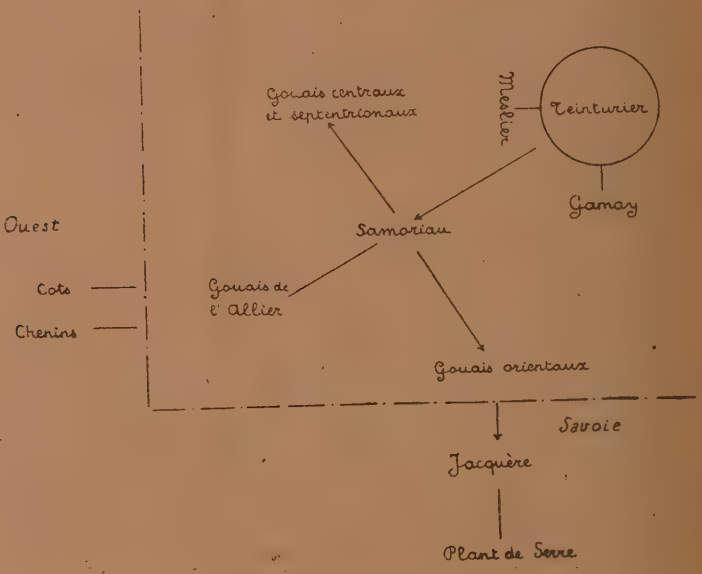
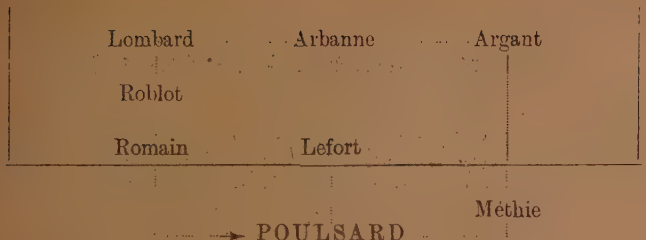


FIG. 3

Il semble qu'avec les Gouais on se trouve devant une deuxième population superposée à celle des Noiriens et ayant même eu une extension primitive plus grande ; leur étude est d'ailleurs actuellement inutile et impossible, les Gouais disparaissent partout.

Enfin, certains cépages du nord-est de la France ne peuvent être rangés ni dans les Noiriens ni dans les Gouais. Les relations existant entre eux sont d'ailleurs assez lâches ; on peut les rattacher à certains types du Jura.



*
**

Nous pensons que cet exposé aura fait saisir ce que notre méthode d'investigation peut encore renfermer d'imparfait et d'empirique. On remarquera cependant combien de pareilles recherches peuvent faciliter par la suite l'ampélographie en lui donnant un sens cohérent. On notera aussi le gros avantage qu'il y a désormais de pouvoir classer un cépage inconnu dans un ensemble connu.

Dans le domaine génétique, un des principaux points qui paraît dès maintenant acquis est la question si controversée de l'indigénat de nos vignes cultivées qui, pour une grande part, semblent dériver de formes sauvages à la suite de mutations, d'autofécondations et d'hybridations, de nature accidentelle le plus souvent, mais conservées et multipliées par le soin des hommes.

Nous ne prétendons pas apporter une classification phylogénétique exempte d'erreur. L'hybridation n'est pas toujours décelable et il est difficile de remonter aux géniteurs. Ainsi, l'Alicante-Bouschet, dont nous connaissons par ailleurs la composition, vient bien se classer dans le groupe qui renferme l'Alicante-Grenache et l'Aramon, mais il est difficile, grâce à notre méthode, d'y discerner la présence d'un ancêtre du groupe des Noiriens. Le tableau définitif que l'on risque d'obtenir sera donc en partie exact et en partie inexact. La classification botanique des plantes en familles n'est d'ailleurs pas plus précise et chaque année y apporte des modifications. Pendant longtemps le génétique viticole et la taxonomie devront se prêter un mutuel concours, et seule l'étude de semis, d'autofécondation et de croisement pourra nous dire jusqu'à quel point nous avons vu juste. (1)

L. Levadoux.

(1) Point de vue français au Congrès international du raisin, du jus de raisin et du vin. Istanbul, 2-5 octobre 1947.

BIBLIOGRAPHIE

Labbé. — Note sur l'origine et la propagation de la vigne. *Actes du Congrès des vignerons*. Lyon, 1846 : 362-365, Lyon et Paris 1847.

Berget A. — Note d'ampélographie expérimentale. *Revue de viticulture*, 1905 *et seq*.

Andrasovszky, Dr. Jos. : in Javorka, Magyar Flora, Budapest, 1924-1925. Analyses dans le *Monde des plantes*, 3me année, nº 202 : 23-30 juillet, août 1933 et dans Dr. J. Gayer : Die systematische Gliederung von Vitis vinifera L. : *Mitt. d. deutsch. Dendrologisch, Gesellschaft*, 1925. Voir aussi Ampelographiai tanulmanyok, *A. M. Kir. Szölö es borgazdasagi központi kisérleti allomas (ampelologiai intézet)*. Evkönyve VII, Füzet, Budapest, 1926.

Dalmasso G. — Etablissement d'une méthode générale d'étude des questions ampélographiques. *Rapport général présenté au Vme Congrès international de la vigne et du vin*. T. I. : 19-38. Lisbonne, 1938.

Levadoux L. — Contribution à l'étude du vignoble auvergnat. *Ann. de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier*. T. XXV, fasc. 3-4, 1939.

Pirovano A. — Origini della vita e possibilità di raggruppamenti continentali. *Italia agricola*, LXXXX ; 61-65, 1943.

PROTECTION DES CULTURES CONTRE LES ACRIDIENS PAR UN EXTRAIT DE MELIA

INSTITUT PASTEUR D'ALGÉRIE

La lutte de l'homme contre les insectes suisibles, qu'ils soient des parasites ou des prédateurs, comporte deux sortes de méthodes : l'attaque et la défense.

C'est ainsi que pour combattre l'anophèle, vecteur du paludisme, la méthode offensive consiste à le détruire dans le gîte aquatique de ses larves, la méthode défensive, à se protéger contre les piqûres des anophèles adultes par la moustiquaire.

De même, pour combattre les acridiens ravageurs de récoltes, la méthode offensive consiste à les exterminer par les appâts empoisonnés, dont le mode d'emploi en Algérie a été établi par le Service de défense des cultures ; une méthode défensive a été inventée par Michel Volkonsky, en 1937, à l'Institut Pasteur d'Algérie : elle consiste à utiliser pour la protection des plantes, surtout dans les potagers et les vergers, le pouvoir répulsif que possède le feuillage d'un arbre, le *Melia*, à l'égard des acridiens.

***

Le *Melia Azedarach* L., de la famille des Méliacées, originaire de l'Argentine (synonymes : lilas des Indes, margousier) pousse très bien dans toutes les régions de l'Algérie, où il a été répandu depuis le bord de la mer jusqu'au Sahara.

On sait depuis longtemps que les acridiens, qui s'attaquent même aux Agaves, ne touchent jamais au Melia. Volkonsky a pensé utiliser ce pouvoir répulsif du Melia au profit des cultures. Ces recherches lui ont d'abord montré que le Melia n'est pas toxique pour les acridiens (pas plus que pour l'homme et les animaux domestiques), mais que les sauterelles, non seulement ne dévorent pas le Melia, mais fuient son contact. Le Melia ne tue pas l'acridien, il le repousse. Volkonsky a vu ensuite que des feuilles de Melia, réduites en poudre, ou un extrait alcoolique, ou bien un extrait obtenu par la décoction, ou par le chauffage à 70° dans l'eau de

cette poudre, répandus sur un végétal quelconque, empêchent les sauterelles d'y toucher.

Etienne Sergent a repris la question en 1944 et s'est demandé si un extrait de Melia efficace pouvait être obtenu par un procédé plus simple que le traitement par l'alcool ou par l'eau bouillante.

Dans un grand bac vitré renfermant plusieurs douzaines de criquets de *Schistocerca peregrina* capturés dans les environs d'Alger au cours de l'invasion actuelle, en juin 1944, sont placées, fichées dans le sol sableux, deux tiges semblables et cueillies en même temps de luzerne arborescente (*Medicago arborea*). La tige B est laissée dans son état naturel. La tige A est aspergée, avant l'expérience, avec une macération faite à la température extérieure, pendant 24 heures, dans l'eau du robinet, de feuilles fraîches de Melia. Les criquets grimpent sur les deux tiges. En quelques heures toutes les feuilles et une partie de l'écorce de la tige B « nature » sont dévorées. La tige A « aspergée » n'est pas attaquée. Elle est restée intacte durant les quatre jours qu'a duré l'observation au laboratoire.

L'action de l'extrait aqueux de Melia est la même, que cet extrait soit préparé avec des feuilles fraîches ou avec des feuilles sèches, avec des fruits verts ou avec des fruits secs, par macération à la température ordinaire, ou bien à la température de 70°, ou bien par décoction.

Une expérience a été faite dans les conditions de la pratique, en 1944, à Kouba, par J. Arnaud, dans un potager de 2 ares. Il a employé un extrait de Melia obtenu par chauffage pendant une heure à 70° de 500 grammes environ de fruits desséchés depuis sept ans, dans 20 litres d'eau, et pulvérisés sur des plants de pommes de terre, de navets, de courgettes, de concombres, de pois chiches, de haricots et d'aubergines. Tous ces plants sont restés intacts. Les criquets étaient pourtant innombrables. Des « témoins » ont été fournis par les potagers voisins, non protégés, qui ont été entièrement dévastés.

***

L'action de l'extrait de Melia sur les acridiens ne résulte pas d'un effet toxique, car les acridiens ne l'ingèrent pas, et ceux qui sont en contact avec l'extrait desséché sur les feuilles de luzerne n'en semblent pas incommodés. Il s'agit uniquement d'un effet répulsif, qui dure au moins plusieurs jours.

Volkonsky a vérifié que l'extrait de feuilles de Melia n'est pas toxique ni pour l'homme ni non plus pour les animaux domestiques.

***

La technique de préparation conseillée est très simple :

Faire macérer pendant vingt-quatre heures à la température ordinaire, dans un litre d'eau :

— *150 gr. de feuilles fraîches,* ou bien *50 gr. de feuilles sèches* ou de *fruits verts ou secs.*

Pulvériser cette eau de macération sur les plantes à protéger selon les procédés ordinaires des agriculteurs.

***

Les cultures qui peuvent bénéficier de la protection par l'aspersion d'extrait de Melia sont naturellement les cultures les plus précieuses et

qui sont destinées à la consommation directe par l'homme ou par les animaux : les légumes, les fruits et, si l'on peut disposer d'une quantité suffisante d'extrait de Melia, les plantes fourragères, les vignobles, les petites cultures de céréale sous les palmeraies.

Volkonsky a calculé qu'un Melia de huit mètres de hauteur peut fournir en juillet-août 100 kgr. de feuilles (en poids sec), soit une quantité suffisante pour asperger 20 à 60 hectares de vigne.

***

Comme il est dit plus haut, la préservation par pulvérisation d'un extrait de Melia est une méthode défensive à ajouter, à titre de mesure complémentaire, à la méthode offensive de destruction des bandes de criquets ou de sauterelles par les appâts empoisonnés.

Etant donnés l'efficacité, l'innocuité, la simplicité et le faible coût de l'extrait aqueux de Melia, il y a lieu de conseiller aux agriculteurs, spécialement aux maraîchers et aux horticulteurs, de multiplier les plantations de Melia, qui sont faciles à obtenir. Il est recommandé de planter les pieds racinés déjà gros, qui donnent rapidement une végétation abondante.

Edmond SERGENT.

SITUATION DE LA VITICULTURE EN AUTRICHE ET EN HONGRIE

AUTRICHE

Les vendanges sont terminées et, sans connaître encore des précisions, on estime la récolte de cette année à environ 60 pour 100 de la récolte précédente. Il est cependant vrai que la récolte de 1946 a été une récolte record, jamais encore constatée dans les annales de la viticulture autrichienne.

Dans certaines contrées viticoles on a dû vendanger trop tôt, déjà au début de septembre, car les viticulteurs coururent le danger que la majorité des raisins soit volée. Ainsi on a dû vendanger aussi des raisins demi-mûrs. D'autres contrées étaient plus heureuses et pouvaient attendre la récolte jusqu'au début d'octobre.

Favorisé par un temps splendide, même de beaucoup trop sec pour l'agriculture, les qualités (où on pouvait attendre avec la récolte seront excellentes. Des vins atteignant une teneur d'alcool de 13 à 14° ne seront pas rares. L'année 1947 sera donc une année de qualité exceptionnelle. Il est donc bien compréhensible que les viticulteurs soient fiers de leurs vins et ne les cèdent pas volontiers aux acheteurs nombreux. Il est difficile d'acheter des vins de bonne qualité au-dessous de 20 schillings autrichiens le litre, et les qualités supérieures atteindront peut-être le double de ce prix.

Ainsi le commerce ne pouvait pas acheter grand'chose pendant les vendanges et reste plutôt dans l'expectative.

La demande pour boutures et plants est très active, mais il sera impossible de couvrir les besoins, car la production du pays en boutures et plants est faible et l'importation de l'étranger — par des causes différentes — difficile. Aussi longtemps que l'occupation de l'Autriche par les troupes victorieuses persistera, il y a peu d'espoir de pouvoir créer de nouveaux champs de pieds-mères. Il y a donc un grand nombre de ceps manquants dans les vignobles, ce qui diminue la rentabilité des vignes.

La question de la main-d'œuvre est aussi très difficile, et la carence en tous les matériaux nécessités par la viticulture très grande.

HONGRIE

On estime la récolte de cette année à environ la moitié de celle de l'année précédente, donc à environ deux millions d'hectos, ce qui est très peu pour une surface plantée de 240,000 hectares. Les fortes gelées de l'hiver, les innombrables manquants dans les vignes et la sécheresse persistante sont les causes principales de cette diminution de la récolte.

Par contre, les qualités seront tout à fait remarquables, et l'année 1947 donnera certainement un des meilleurs vins de ce siècle. Le temps sec et chaud favorisa la récolte ; et la qualité des célèbres vins de Tokaj de cette année deviendra probablement pareil au fameux vin de 1881 (l'année de la comète), de quel vin on en trouve quelquefois encore de rares bouteilles, bien cachées dans des caves spécialisées pour le vin de Tokaj. En conséquence de la faible récolte et de l'excellente qualité des vins, il est facilement compréhensible que leur prix, pendant les vendanges, a fortement monté, et il est impossible de trouver aujourd'hui un bon vin au-dessous de 4 à 5 florins le litre. Puisque le florin hongrois est côté officiellement à 37 centimes suisses, ce prix représente francs 1,50 à 1,85 suisses le litre, donc un prix qui rend toute exportation presque impossible.

***

L'agriculture a souffert énormément par la sécheresse de plusieurs mois, et le résultat en céréales sera désastreux. Aussi le Gouvernement a dû réduire la ration de pain à 200 grammes par jour, ce qui est très dur, surtout pour la population des villes, car, en Hongrie, on mangea toujours beaucoup de pain.

Le Gouvernement a fixé le prix du blé à 80 florins le quintal, mais au « marché noir » on paie déjà le triple et davantage de ce prix officiel.

La situation en boutures et plants est aussi très mauvaise, et les besoins de la viticulture ne pourront être couverts que dans une mesure assez faible. Si l'on considère que la Hongrie était, avant la guerre, un grand exportateur de boutures et plants, cet état de choses est étonnant. Aussi le Gouvernement a l'intention de créer de nouveaux grands champs de pieds-mères pour couvrir les besoins de la viticulture en matériel de reconstruction. Mais, nous le savons par expérience, que c'est plus facilement dit que fait, et que les champs de pieds-mères créés au printemps 1948 (si l'on réussit à les créer) n'entreront en production qu'à partir de 1952.

A. Téléki.

CULTURES D'EXPORTATION

PRUDENCE !

Depuis des siècles, l'Europe occidentale est cultivée — matériellement et intellectuellement.

La plupart de ses habitants vivaient sur leurs terres et suffisaient à peu près à tous leurs besoins en se faisant aider par des artisans passant à domicile pour tisser la toile, entretenir les harnais, les instruments de travail et l'ameublement.

Puis, il y eut un peu de spéculation. Le travail en série s'introduisit à l'usine régionale. Mais la masse s'intéressait toujours au travail de la terre comme base de subsistance. Beaucoup de gens passés à la ville pour y exercer des professions commerciales ou libérales conservaient un pied à la terre comme propriétaires et partageaient bonnes ou mauvaises récoltes avec leurs métayers.

Cependant, des pays neufs où la terre est au premier occupant, où l'indigène a peu de besoins, où le climat favorise tel ou tel produit, entrèrent en concurrence grâce à la facilité croissante des transports.

Le cultivateur arrivait bien encore à se nourrir, mais il ne pouvait vendre ses excédents à prix rémunérateur. Peu à peu se raréfièrent les cultures de textiles, d'oléagineux... Les importations massives de blé surtout contribuèrent à vider la campagne au début de ce siècle.

Il fallut hélas la guerre, deux guerres ! pour revaloriser les produits du sol dans nos vieux pays.

***

Aujourd'hui, on alerte le cultivateur en lui disant : Cela ne durera pas. Cela ne peut pas durer parce qu'il existe de part le monde des pays pouvant, grâce à leur climat, produire à très bon marché dans chaque spécialité. Il faut vous orienter vers les produits d'exportation.

Or, cette exportation exige elle-même un outillage spécial, on dit aujourd'hui une « chaîne » d'établissements d'emballages, frigorifiques, wagons spéciaux, etc...

Il ne faut plus travailler pour notre table et celle des citadins de notre région, mais suivant les goûts des consommateurs habitant des pays à change élevé, lesquels jugent autant à l'œil qu'au palais. Voilà ce qu'on appelle des produits de qualité.

En réalité, on propose de supprimer à la fois variété et qualité en faveur de types « standard » peu nombreux capables de voyager, par exemple des pommes et des raisins à peau épaisse, des fromages à pâte ferme.

***

Supposons donc le problème résolu par une dizaine d'années de travail à perte pour planter, construire, etc... Tout va bien. Le cultivateur français a abandonné la polyculture. La spécialité lui rapporte beaucoup d'argent. Il achète ce qu'il ne produit plus. Il enrichit les intermédiaires.

Mais l'équilibre n'est pas de ce monde !

Déjà des grèves de transporteurs, des mesures sanitaires aux fron-

tières l'on conduit à jeter au fumier de précieux produits ou bien à les donner pour la conserve, conserve qui ne paye pas le cultivateur et concurrence les produits frais.

Puis surviennent des troubles internationaux. Des barrières se ferment. Des monnaies se déprécient dans les pays à change élevé tandis que la nôtre peu se relever. Toute la « chaîne » travaille sans amortissement. Des intermédiaires se retirent. Mais les cultivateurs ne peuvent changer du jour au lendemain leur assolement, leurs plantations, leurs constructions, leur élevage.

Finalement, au bout d'une demi-génération, on doit revenir à la polyculture qu'on n'aurait jamais dû abandonner.

*
**

De cet état de choses, nous croyons trouver un exemple au Maroc. Vers 1937 nous avons vu à Casablanca des malheureux venus du Sud mourant de faim à la suite de deux années de sécheresse. (Et les mêmes faits se sont reproduits en 1944-45).

Cependant en 1937 le port était couvert de caisses de tomates et autres produits peu nutritifs destinés aux européens. Les meilleures terres, les eaux, les attelages, les tracteurs étaient employés à autre chose qu'à la production des aliments concentrés indispensables à la vie locale.

Vint la guerre qui arrêta d'abord les importations de l'hémisphère sud vers l'Angleterre. Le Maroc fut relativement favorisé de 1940 à 1942.

Mais, depuis 1943, les exportations sont tombées à tel point qu'en 1945 elles n'atteignaient, par rapport à 1938, que 8 pour 100 pour les tomates, 4 pour 100 pour les carottes d'hiver, 2 pour 100 pour les haricots verts, 1 pour 100 pour les pommes de terre, *1 pour 1000* pour les artichauts qui représentent si peu de matière nutritive !

Au total, l'exportation des primeurs marocains était passée de 340 milliers de quintaux en 1938 à 13 en 1945.

Cette situation ne nous émeut pas autant qu'elle semblait le faire chez les spécialistes. Pour la population locale, doit-on regretter de mettre en céréales et légumes secs des terrains à primeurs ?

*
**

Et ce n'est pas seulement des événements actuels que nous tirons ces réflexions.

A la sortie de l'autre guerre, alors qu'en Bourgogne on laissait les chevaux à l'écurie pour cueillir les cassis, une propriétaire nous avait consulté avant de planter un hectare de cassissiers. Nous lui avons répondu qu'en temps normal la superficie ne devait pas dépasser la surface qu'on peut cueillir en famille sans immobiliser les attelages et sans trop nuire aux autres ruraux (1).

En effet, quelques années plus tard, on laissait les grappes de cassis sécher sur pied.

Les cultures spéciales enrichissent bien certaines régions, au moins momentanément. Mais l'enrichissement provient surtout de la répartition des recettes entre les commerçants, les fabricants d'emballages, les transporteurs et leur personnel.

Comme producteurs ne restent riches en général que ceux qui ont

(1) Voir « Le Cassis en Basse-Bourgogne ». *Progrès agricole et viticole*, 1910, I.

continué d'abord à se nourrir sur leur exploitation en se faisant aider par leur famille et par des ouvriers temporaires qui disparaissent avec la crise.

Les autres spécialistes doivent acheter le complément à des prix de plus en plus élevés, car la cherté de la vie augmente quand roule l'argent. Avec l'arrêt des exportations, ils perdent vite ce qui leur reste.

Nous disions un jour à un jeune agriculteur laissant son attelage au repos pour conduire une brouette de cornichons au dépôt local :

— Trouvez-vous normal d'être rémunéré par l'étranger et de laisser en souffrance des travaux qui amélioreraient votre fonds pour l'avenir ?

— Que voulez-vous, nous voyons avant tout la recette actuelle. Un tiens vaut mieux que deux tu l'auras. Nous ignorons l'avenir. Si, l'an prochain, le cornichon ne payait pas les frais de cueillette, nous le retournerions comme engrais vert !

— Encore cela peut-il se faire pour une culture annuelle, mais non pour les cultures arbustives ! »

***

Pour conclure, nous dirons qu'il est loin de notre pensée d'empêcher les initiatives de se manifester, d'empêcher de construire des frigorifiques, des usines de conserves qui travailleront une saison tous les trois ans sans pouvoir s'amortir.

Mais que cela soit avec les capitaux de ces initiateurs même. Qu'on ne demande aux agriculteurs que de produire librement, qu'on ne les oblige pas à y participer sous forme pseudo-coopérative.

Et surtout qu'on n'emploie pas l'argent des contribuables, qui n'en peuvent mais, à ces œuvres internationales qui, réduisant la production utile au pays, engendrent sûrement la cherté de la vie pour tout le monde.

Pierre LARUE,
Ingénieur agronome.

Chronique juridique

3161. — **M. Bernard Paumier** demande à M. le Ministre de l'Agriculture : 1° Quel est l'état actuel de la législation en ce qui concerne la distillation des vins ; 2° Quels sont les vins actuellement soumis au régime de distillation (obligatoire ou facultative) et en vertu de quels lois ou décrets le sont-ils. *(Question du 7 août 1947).*

Réponse. — 1° Les dispositions générales relatives à la distillation des vins sont fixées, d'une part, par les articles 75 à 84 du Code du vin, relatifs à la distillation obligatoire, qui visent les prestations d'alcool de vin et les prestations d'alcools viniques et, d'autre part, par les dispositions de la loi du 13 août 1942 modifiée par la loi du 30 août 1943, validée par l'ordonnance du 25 mai 1945 ; 2° Actuellement, seules sont autorisées (arrêté du 8 septembre 1947 publié au *J. O.* du 10 septembre) les distillations de vins destinés à la production d'eaux-de-vie, de Cognac, d'Armagnac ou d'autres eaux-de-vie désignés par arrêtés. En effet, en l'état actuel des disponibilités en vin : d'une part, les prestations d'alcools de vin ne sont pas exigibles et, d'autre part, les prestations d'alcools viniques ont été suspendues depuis 1944.

BIBLIOGRAPHIE

LE SOL, journal mensuel, 3, rue Rabelais, Paris VIII^me^. — Le numéro de septembre, consacré aux *Productions fourragères*, vient de paraître. C'est une monographie fort intéressante que tous nos lecteurs ont intérêt à consulter. E. D.

BULLETIN COMMERCIAL

D'une manière générale, le marché paraît nettement arrêté à la hausse ; ce qui n'a rien d'étonnant en raison de l'augmentation des charges qui vont grever l'exploitation, et du fait que les viticulteurs ne se dessaisissent de leur production qu'au fur et à mesure des besoins de leur trésorerie.

Aude. — *Carcassonne*. — Vins rouges : Quelques affaires se traitent entre 280 et 290 francs le degré.

Bouches-du-Rhône. — *Arles :* 255 à 275 francs suivant degré. Vins blancs incotés.

Gard. — *Nimes :* Vins rouges, 270 à 280 francs le degré taxe de solidarité en plus. Rosés et blancs : pas d'affaires.

Hérault. — *Béziers :* Les offres se sont élevées à 280 et 285 francs suivant degré, mais les vendeurs s'abstiennent.

Montpellier : vins rouge et rosé, 10 à 11°, 275 à 280 fr. le degré-hecto nu pris en propriété. Taxe de solidarité en sus. Blanc, pas d'affaires.

Pyrénées-Orientales. — Peu d'affaires. Vins de 10 à 12°, de 270 à 280 francs, taxe de solidarité comprise.

Algérie. — *Port de Sète :* Vin de 12 à 11°, de 315 à 325 francs. En blanc, pas d'affaires.

Sortie des chais des récoltants

Octobre s'inscrit avec (pour la Métropole)	1.733.966 hl
Le stock commercial est de	7.500.010 hl
Aude	771.187 hl
Gard	722.767 hl
Hérault	1.247.606 hl
Pyrénées-Orientales	388.638 hl
	3.130.198 hl

Rappel des chiffres de la récolte

Aude	3.706.779 hl
Gard	3.376.803 hl
Hérault	5.483.257 hl
Pyrénées-Orientales	1.734.612 hl
	14.301.451 hl

ALGÉRIE

Sortie des chais	285.985 hl
Stock commercial	2.328.327 hl

MONTPELLIER — IMPRIMERIE CHARLES DÉHAN

Epoques et méthodes
DES TRAITEMENTS D'HIVER DES ARBRES FRUITIERS

Avec la chute des feuilles se pose la question des traitements d'hiver de nos vergers.

Deux cas peuvent se présenter :

a) Les arbres ont été délaissés depuis plusieurs années et sont couverts de mousse, de lichens, d'algues : ce sont des *arbres sales* ;

b) Au contraire, les arbres sont entretenus chaque année et leur écorce est lisse, n'offrent pas de refuge particulier aux parasites : ce sont des *arbres apparemment propres.*

Ces deux catégories doivent être traitées, mais de façons différentes.

ARBRES SALES, ARBRES PROPRES.

Dans le cas des arbres sales, nous ne saurions mieux faire que de recommander de traiter tôt, c'est-à-dire en fin d'automne ou au début de l'hiver, et d'utiliser des préparations aqueuses à base d'un sel de chloronaphtol ou de dinitrocrésol. Ces deux catégories de produits ont une action énergique contre les mousses, algues lichens végétant sur les branches et les troncs. Leur action contre les œufs d'insectes, les cochenilles, les spores de cryptogames parasites, nullement négligeable, est néanmoins légèrement freinée par la présence des végétaux parasites épiphytes qu'il faut détruire avant tout. Puis, on pourra envisager d'effectuer un second traitement tardif, ainsi que nous le disons ci-dessous.

En effet, dans le cas des arbres propres, c'est-à-dire nettoyés au début de l'hiver ou régulièrement entretenus, on aura intérêt à attendre le plus tard possible avant de traiter. Juste avant le départ de la végétation, on utilisera alors des huiles d'anthracène ou de pétrole seules, ou mieux ces mêmes huiles, activées par le chloronaphtol ou le dinitrocrésol. C'est à cette époque que les œufs d'insectes parasites, malacosoma, pucerons, tétranyques, etc., sont de beaucoup les plus sensibles selon les travaux de Martin, Bovey, Loewel, etc..., etc...

Ces préparations ont une action ovicide et fongicide très élevée et permettent de prévenir les invasions des chenilles défeuillantes, de pucerons, de cochenilles. D'autre part, ces huiles activées s'utilisent à faible concentration, ce qui permet d'éviter les intoxications qui affectent parfois les arbres et qui sont dues à la pénétration des fractions insulfonables des huiles à travers l'écorce.

TRAITEMENTS PARTICULIERS.

La **cloque du pêcher** est combattue avec succès par des préparations à base de chloronaphtolate. Nous rappelons que la

cloque se traite au moment du gonflement des bourgeons du pêcher, ainsi que l'a démontré Gaudineau. Ce traitement pratiqué à cette époque a aussi l'avantage de lutter au moment le plus propice contre les œufs de pucerons.

L'**anthonome du pommier** est également combattu partiellement par des traitements tardifs d'hiver. Mieux vaut néanmoins avoir recours aux insecticides organiques de synthèse : Phénothiazine, D. D. T., H. C. H., S. P. C., etc., en traitant au stade du bourgeon blanc pour obtenir une protection plus complète des fleurs.

LAVAGE D'HIVER.

Nous terminerons en donnant quelques recommandations sur le mode de traitement. Les Anglais nomment le traitement d'hiver : les « winter washes », c'est-à-dire *le lavage d'hiver*. En effet, il faut toujours mouiller abondamment le tronc et les branches et effectuer un véritable lessivage de l'arbre. Palmiter, entre autres, recommande d'arroser le sol des vergers de manière à détruire en particulier les spores de tavelure libérées par la décomposition des feuilles tavelées. Ce même traitement sera utile pour lutter contre la moniliose des fruits.

Les préparations à base de dinitrocrésol sont d'autant plus actives que leur Ph se rapproche de 4 ou 5. Besemer a démontré que le mélange de ces produits avec la bouillie bordelaise est incompatible, la préparation obtenue ayant alors perdu tout pouvoir ovicide. Choisir une journée où la température est d'au moins 5° centigrades et l'atmosphère humide de préférence. L'action de ces produits étant favorisée par une température adoucie et par une élévation de l'état hygroscopique de l'air.

L'arboriculteur a donc à sa disposition un certain nombre de produits qui doivent grandement préparer sa future récolte. Il ne lui en coûtera, par arbre, que la valeur de deux ou trois kilos de fruits, dépense que la plus-value de récolte couvrira largement.

J. L.

Pour vos arbres fruitiers

En hiver : **ARBAX-OLARBAX**

à base de Chloronaphtol

Au printemps : **SOMAX** pâte poudre

à base de phénothiazine

Ecrivez-nous en vous recommandant du journal à **la SOCIÉTÉ ANONYME des MATIÈRES COLORANTES et PRODUITS CHIMIQUES de SAINT-DENIS**

69, RUE DE MIROMESNIL, PARIS 8e

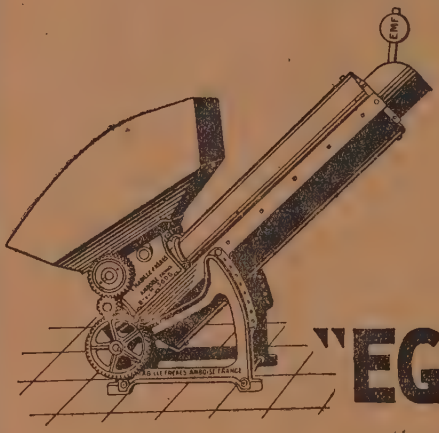
PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Cap. 3.300.000.frc.

Diminuez votre personnel

Doublez le débit de votre Installation

en adoptant l'



"EGOUTFOR"

Brev. S.G.D.G

MABILLE

FOULOIR-ÉGOUTTOIR-ÉLÉVATEUR À COMPRESSION
À INCLINAISON VARIABLE

pour **SPÉCIAL** pour
vendange fraiche ← et → marc cuvé

PRESSOIRS MABILLE – AMBOISE – FRANCE

NOTICE FRANCO R.C. TOURS N°195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

N° 827

ETABLISSEMENTS LINARÈS FRÈRES

MAISON CENTENAIRE FONDÉE EN 1845

BERGERAC Dordogne)

TOUT LE MATÉRIEL VINICOLE

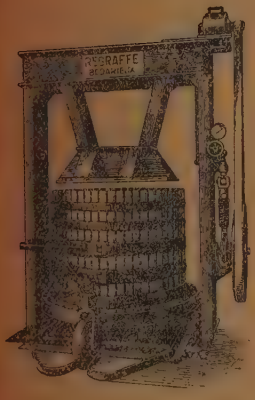
PRESSOIRS HYDRAULIQUES, PRESSES CONTINUES etc.

= RENSEIGNEMENTS ET DEVIS SUR DEMANDE =

ETABLISSEMENTS REGRAFFE

Fondation 1843

FORGES DU MARTINET



TOUT MATÉRIEL DE VINIFICATION

INSTALLATIONS COMPLÈTES

DE CAVES COOPÉRATIVES ET PRIVÉES

Une seule devise :

" Le Matériel d'Élite pour l'Élite de la Viticulture "

Ne perdez plus de Volailles

Ne perdez plus de Lapins

TRAITEMENTS PRÉVENTIFS ET CURATIFS EFFICACES, ÉPROUVÉS DES MALADIES DE LA BASSE-COUR

VACCINS — SERUMS

LABORATOIRE DE RECHERCHES SPÉCIALISÉ

Séro-agglutination -- Recherches microscopiques

AUTOPSIES (Renseignements et notice n° 9 envoyés gratuitement)

Laboratoires Avicoles du Dr C. LISSOT,

VÉTÉRINAIRE, PACY-SUR-EURE (EURE) - TÉL. 24

VICTORIN CHAVE & Fils

PÉPINIÉRISTES, GROS ET DÉTAIL

1ER CHOIX - GREFFES - RACINÉS

BOUTONS - PÉPINIÈRES

CAVAILLON (VAUCLUSE)

— REPRÉSENTANTS DEMANDÉS —

1 PORC GRATIS vivant sevré franco castré 4 pour 6 00 fr. et 8 pour 9950 fr franco.

300 porcs et moutons A VENDRE depuis 800 fr.

Venir choisir. Tarif gratis. Ecr. : Porcherie DENAC, ASSIER (Lot).

Pépinières Daniel Servel

SAINT-HIPPOLYTE-DU-FORT (Gard)

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

:-: BOUTURES — PLANTS RACINÉS ET GREFFÉS :-:

LES PÉPINIÈRES

CI. LETOURNEAU

à BURGY (Saône-et-Loire)

Etablissement de viticulture bien connu

FONDÉ EN 1901

Doivent leur renommée à la qualité et à la parfaite authenticité de leurs produits

TOUTES LES MEILLEURES VARIÉTÉS DE VIGNE :

Cépages Français, Vinifera pour la Cuve et la Table ;

— Hybrides greffés et Racinés ;

— Racinés porte-greffes ;

— Boutures greffables et Plantations.

GROS, DÉTAIL, EXPORTATION

- Références en toutes régions viticoles -

LE DDT AU SERVICE DE L'AGRICULTURE

Gesarol

DDT Vetsy DDT

PROTECTION TOTALE contre

VERS de la GRAPPE

PYRALES

ALTISES

SANS POISON — SANS ODEUR

LICENCE EXCLUSIVE FLY-TOX 22, rue de MARIGNAN PARIS (8e)

LE FLY-TOX DISTRIBUTEURS SAINT-GOBAIN

LUTTEZ *efficacement contre les* **GELÉES**

en employant

Le **Dispositif automatique de Protection**

H. PARRENIN

44, Rue du Louvre. — PARIS (1er arr.)

Société Anonyme au capital de 3.000.000 de francs

Représentant pour l'Algérie **M. VALENTIN,** 139, rue Sadi-Carnot, **Alger,** Tél. 600-13

16, boulev. Lescure, **Oran,** Tél. 236-16.

— RÉFÉRENCES, RENSEIGNEMENTS, DEVIS ET CATALOGUE FRANCO SUR DEMANDE —

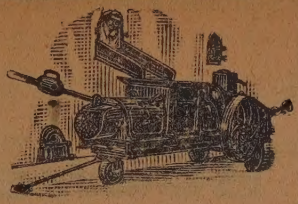
Ets PERA FRÈRES

Société Anonyme au Capital de 1.100.000 francs

FLORENSAC (Hérault)

Matériel Vinicole moderne

INSTALLATIONS DE CAVES
COOPÉRATIVES et PARTICULIÈRES



(Déposée France et Etranger)

PRESSOIRS "MINIBOURB S"

Fluatation des Cuves en Ciment pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS — HUILES — CIDRES — BIÈRES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates, qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois, assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

T. TEISSET-KESSLER - CLERMONT-FERRAND (Puy-de-Dôme)

CUPRA

"LA GAULOISE"

Société Générale de l'Industrie Cuprique

ADMINISTRATION
32, rue Thomassin, LYON
Tél. Fra. 64-64

USINE
LE PONTET (Vaucluse)
Tél. 40

SULFATE DE CUIVRE
POUDRES CUPRIQUES
INSECTICIDES

ARD. DIESEL 24 cv. large 0m80

MOTOCHENILLE 10/20 large 0m66

incomparables pour la viticulture, font leurs preuves depuis 20 ans

Type NORMAL (chenilles seules)
Type MIXTE (chenilles et pneus)

Bien que **FRANÇAIS** *100 o/o et construits par des Travailleurs Français ils sont aussi bons que les meilleurs Etrangers et, quoique beaucoup plus chers, mieux indiqués pour la viticulture.*

Usine à RETHEL. – Bureaux Sud : BAUCHET, 1, r. Jeanne-d'Arc, LYON

Le

Soufre d'Apt à 48 °/o

qualité d'avant-guerre

libre à la vente, disponible pour livraison immédiate.

Passez vos commandes sans délai

Mines de Soufre d'Apt

en exploitation depuis 1853

plus de **25.000** viticulteurs utilisaient avant-guerre le **SOUFRE D'APT** dans la métropole - en Algérie - au Maroc - en Tunisie - en Suisse - en Australie et République Argentine.

S'adresser à ses Agents ou au Siège social :

15, rue du Pont, à ARLES (Bouches-du-Rhône)

Vignes

BACO - SEIBEL
SEYVE-VILLARD

Les meilleures variétés - Les plus beaux plants - Authenticité garantie

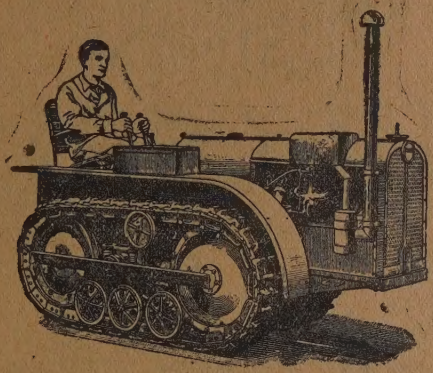
CATALOGUE FRANCO SUR DEMANDE

PRIX MODÉRÉS

PÉPINIÈRES P. BERNAJUZAN ÷ BELUS (Landes)

ISSOISE

vigneron en 90 cm. de large — **25 CV** — *agricole* en 118 cm. de large



COMPAGNIE ISSOISE DE TRACTION MÉCANIQUE

2 BIS, RUE DE LA BAUME - PARIS 8e - BALZAC 57-49

DÉTRUISEZ LE CHIENDENT DANS VOS VIGNES

En utilisant le Desherbant agricole MINORGA

EN AUTOMNE

DEMANDEZ LA NOTICE SPÉCIALE A

MINORGA

26, Rue de la République — **MARSEILLE** — ou à ses Agents régionaux

Les

USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis --- MARSEILLE

Maison Centenaire

vendent :

VITRIOLINE Traitement des semences contre la CARIE

SOUFRE **GLORIA** DISQUES & BOUGIES pour méchage

PYRALION contre Pyrale et Esca

etc...

en attendant de pouvoir offrir librement à nouveau :

SUPERPHOSPHATES & ENGRAIS

Conseil d'Administration : MM. E. Vermorel, E. Blayac, Baron de Boixo, W. Bonnard. *Directeur de la publication* : E. Degrully.